



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Salade verte et croûtons

Vinaigrette nature

Tabouli

Crêmeux frais aux radis
(radis râpés, sauce fromage blanc, citron, ciboulette, échalote, ail)

Pasteque

Œuf dur mayonnaise

Boulettes d'agneau sauce bobotte
(cannelle, curry, raisins et abricots secs)

Bouchée de blé nature

Rôti de boeuf froid

Pizza
au fromage

Pavé de colin mariné thym citron

Riz far West
(riz, maïs, haricots rouges)

Haricots plats à l'ail

Courgettes à l'ail

Blé pilaf

Semoule
et jus de légumes

Salade verte,
vinaigrette nature

Purée de pommes de terre

Brie

Yaourt aromatisé
à la vanille

Tomme grise

Fromage blanc nature
et sucre

Croûlant

Géllifié au chocolat

Fruits de saison

Liegeois vanille

Cake aux pépites
de chocolat blanc

Fruits de saison

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Céréales "Rice Krispies"

Lait
Fruit

Gaufre au sucre
Fromage frais au sel de Guérande
Compote pomme fraise

Galettes Saint Michel
Fromage blanc aux fruits
Jus de pommes

Baguette et miel
Lait
Fruit

Madeleines longues
Yaourt sucré
Jus de raisins

Production locale

V viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

V viande d'origine
Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

